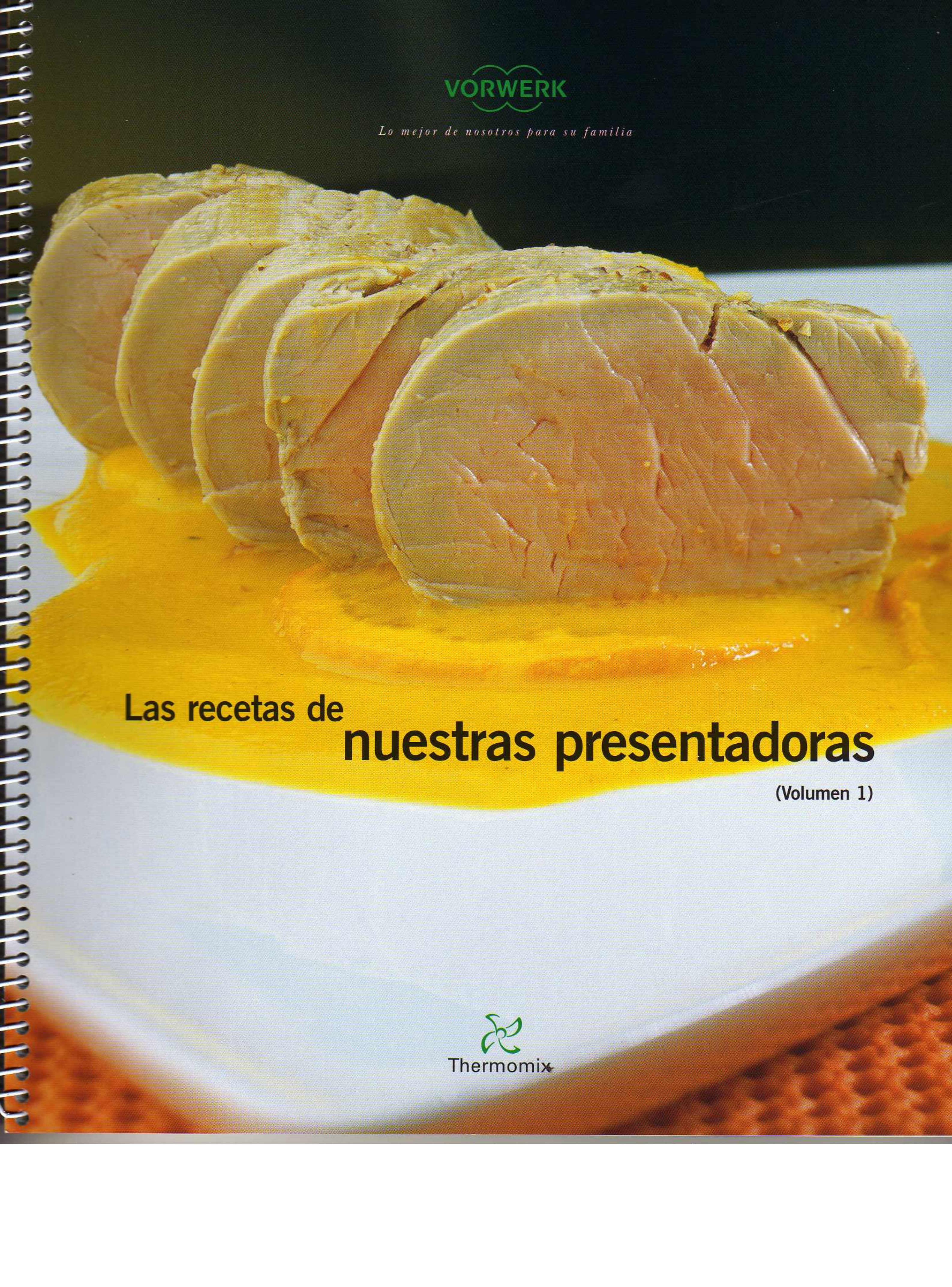

VORWERK
Lo mejor de nosotros para su familia
Las recetas de
nuestras presentadoras
(Volumen 1)
Thermomix

PARA EL EQUIPO DE THERMOMIX ESPAÑA CONSTITUYE un orgullo especial el poder presentar esta breve, pero escogida, selección de recetas de nuestras presentadoras. Las personas que componen nuestra red de ventas son quienes mejor conocen sus necesidades y gustos. Son, por tanto, sus colaboradoras ideales para ayudarles a obtener un rendimiento óptimo de su Thermomix.

Queremos dar las gracias sinceramente a todas nuestras presentadoras, que día a día están en contacto con ustedes, por compartir con todos nosotros su sabiduría culinaria. Deseamos que este primer volumen de sus mejores recetas sirva para que usted siga divirtiéndose con el Thermomix y sorprenda a sus amistades y a su familia.

Teresa Barrenechea

Teresa Barrenechea

Directora Thermomix España
Premio Nacional de Gastronomía

Empanada de dátiles

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 20 S + 20 M DE HORNO

(para 4 personas)

Para la masa:
400 g de harina
180 g de mantequilla a temperatura ambiente
70 g de agua
1 huevo
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de levadura Royal

Para el relleno:
350 g de beicon en lonchas, sin cortezas ni ternillas
350 g de jamón de York en lonchas
350 g de dátiles sin hueso y abiertos
350 g de queso en lonchas
1 huevo batido para pintar la empanada

> Precaliente el horno a 180°.

> Para hacer la masa: ponga en el vaso los ingredientes de la misma, en el mismo orden en que aparecen, y programe 15 segundos en velocidad 6.

> Vuelque la masa sobre una superficie enharinada y divídala en dos. Envuelva la mitad en film transparente para que no se reseque y estire con el rodillo la otra, dejándola muy fina. Cubra con ella las paredes y el fondo de un molde rectangular (de 37 x 27 cm aproximadamente).

> Para rellenarla: ponga una capa de beicon, otra de jamón de York, otra de dátiles y otra de queso. Continúe formando capas en el mismo orden hasta acabar los ingredientes.

> Cubra con la masa restante bien estirada, presione los bordes con los dedos para sellarlos. Pinche y barnice la superficie con huevo batido e introdúzcala en el horno por espacio de 30 minutos aproximadamente.

Receta de Francisca Rodríguez Ruiz (Sevilla)



TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 5 M + 2 HORAS DE SUBIDA APROXIMADAMENTE + 40 M DE HORNO

(para 4 personas)

140 g de agua
140 g de leche
30 g de levadura de pan fresca
25 g de miel
20 g de aceite de girasol
40 g de nueces
15 g de salvado de trigo
10 g de semillas de lino
25 g de pipas de girasol sin sal
400 g de harina integral
2 cucharaditas de sal
2 cucharadas de leche para pintar el pan
Unas nueces y pipas de girasol para decorar

Pan integral

> Ponga en el vaso el agua y la leche. Programe 2 minutos, 37°, velocidad 1 para atemperar los líquidos y añada a continuación la levadura mezclándola 3 segundos a la misma velocidad.

> A continuación incorpore la miel y el aceite mezclando otros 3 segundos en velocidad 1. Agregue las nueces y programe 3 segundos en velocidad 7.

> Por último, añada el resto de los ingredientes, mezcle 20 segundos en velocidad 6 y a continuación programe 3 minutos en velocidad Espiga. Deje reposar la masa dentro del vaso, durante una hora, hasta que haya doblado su volumen.

> Engrase un molde alargado de plum-cake, de 31 x 11 cm aproximadamente, con aceite de girasol. Ponga la masa dentro de él, pinte la superficie del pan con leche y adorne con nueces troceadas y pipas de girasol.

> Deje crecer nuevamente el pan dentro del molde, cubierto con un paño, durante 1 hora aproximadamente.

> Precaliente el horno a 180°.

> Cuando el pan haya doblado su volumen, introdúzcalo en el horno durante 40 minutos.

Receta de María Antonia Martínez Blanco (Palma de Mallorca)



TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 30 S + 30 M DE HORNO + 60 M DE REFRIGERACIÓN

(para 4 personas)

4 berenjenas medianas (1 kg aprox.)
1 lata de atún en aceite de oliva de 200 g aprox.
Sal al gusto
Pimienta al gusto
20 g aceite de oliva virgen extra

Paté de berenjenas

> Precaliente el horno a 200°

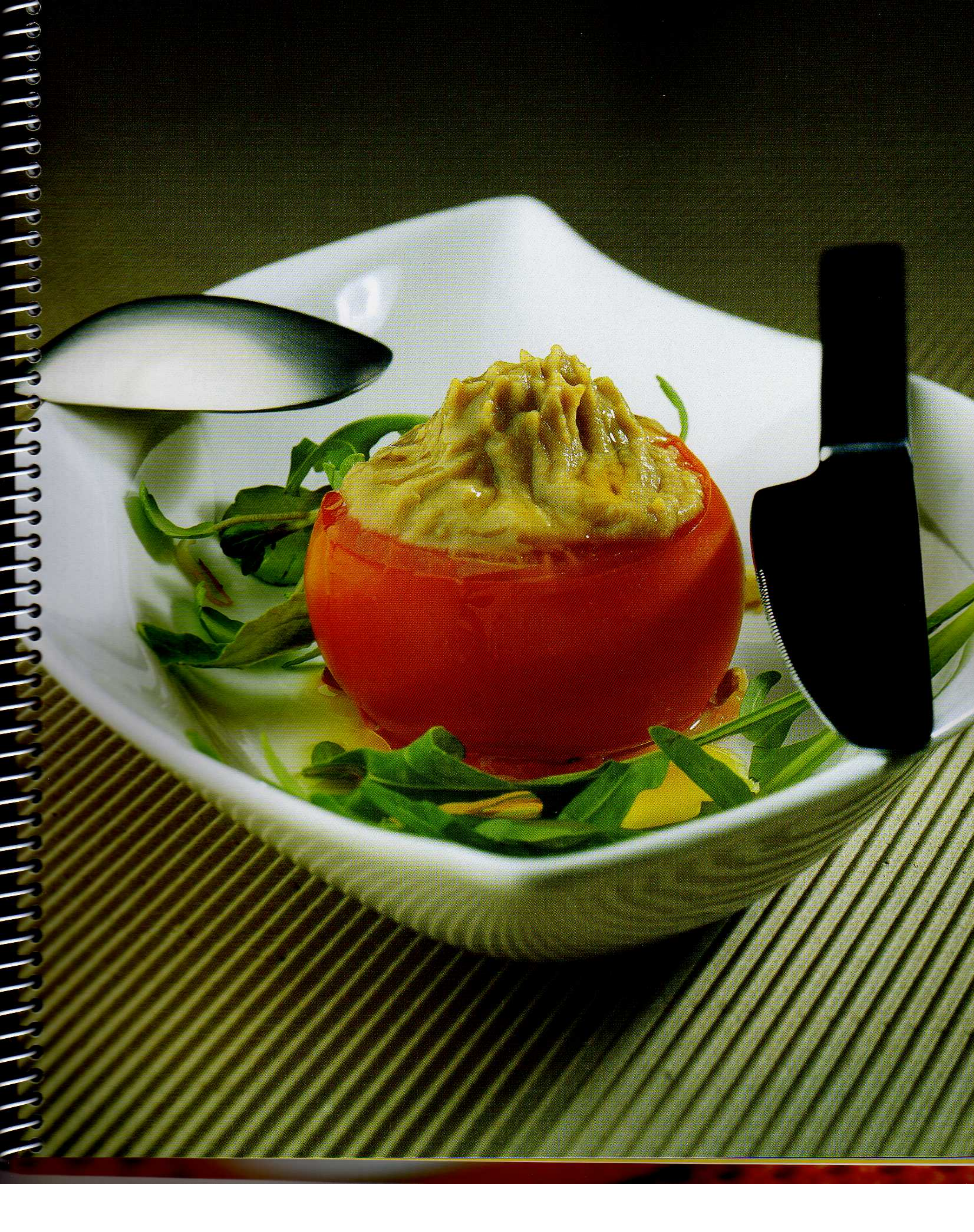
> Lave las berenjenas, ábralas por la mitad en sentido longitudinal, haga unos cortes en la pulpa a modo de enrejado y sin llegar hasta la piel, póngalas en la bandeja de horno engrasada y áselas durante 30 minutos.

> Saque la pulpa de las berenjenas y póngala en el vaso junto con el resto de los ingredientes, incluido el aceite de la lata de atún. Programe 15 segundos en velocidades 5-7 progresivamente. Compruebe la trituración, baje con la espátula los restos de las paredes y programe otros 20 segundos en velocidad 7, añadiendo el aceite de oliva a través del bocal. Rectifique el punto de sal.

> Deje enfriar en el frigorífico durante una hora como mínimo y sirva con tostadas.

Sugerencia: también puede rellenar unos tomates quitándoles un poco de pulpa y rellenándolos con el paté.

Receta de Sonia Gayol Iglesias (Sevilla)



Tiempo de preparación: Thermomix 15 m

(para 4 personas)

500 g de champiñones
El zumo de un limón mediano
4 ajos grandes pelados
80 g de aceite de oliva virgen extra
½ sobre de sopa de cebolla
100 g de vino blanco seco
Una pizca de sal
Pimienta blanca molida al gusto
Perejil picado

Champiñones en salsa

> Limpie bien los champiñones rociándolos con el zumo de limón para que no se ennegrezcan. Si son de tamaño medio déjelos enteros y si son grandes pártalos en 4 trozos. Reserve.

> Ponga en el vaso los ajos y trocéelos 5 segundos en velocidad 5. Baje con la espátula los restos de las paredes, añada después el aceite y sofría programando 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Seguidamente ponga **la mariposa en las cuchillas**, incorpore los champiñones escurridos, con el resto de los ingredientes y programe 8 minutos, 100°, velocidad 1 1/2. Pasados los 3 primeros minutos, pare la máquina, compruebe que está todo bien mezclado y vuelva a ponerla en marcha bajando la velocidad a la 1.

> Espolvoree con perejil y sirva bien calientes como entrante o como guarnición de carnes o pescados.

Receta de Magdalena Vicario Bacaicoa (Bilbao)



Ensalada con helado de queso Roquefort y vinagreta de nueces

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 3 M + 2 HORAS DE CONGELACIÓN

(para 4 personas)

Para el helado:
5 hojas de gelatina
250 g de leche
500 g de nata líquida
400 g de queso Roquefort en trozos
1 clara de huevo
Unas gotas de limón
Sal al gusto
Pimienta al gusto

Para la vinagreta:
100 g de nueces peladas
20 g de vinagre
Sal al gusto
Pimienta al gusto
100 g de aceite de oliva virgen extra

Para la ensalada:
Lechugas variadas (hoja de roble, lollo rosso, canónigos, escarola, rúcula)
Tomatitos cherry
Pasas

> Ponga las hojas de gelatina, de una en una, en agua fría para que se hidraten.

> Para hacer el helado: ponga la leche en el vaso y programe 2 minutos, temperatura 50°, velocidad 1. Escurra las hojas de gelatina en el cestillo, añádalas al vaso y mezcle 4 segundos en velocidad 5. Viértalo en un recipiente y reserve.

> Sin lavar el vaso, ponga el resto de los ingredientes en el mismo y mezcle durante 1 minuto en velocidad 3. Incorpore la mezcla a la leche con la gelatina y deje enfriar.

> Una vez fría la mezcla, métala en el congelador, durante 2 horas como mínimo, en un recipiente en el que podamos meter el saca bolas de helado sin dificultad.

> Para hacer la vinagreta: pique las nueces durante 3 segundos en velocidad 5, reservando algunas enteras para decorar. A continuación añada el resto de los ingredientes y mezcle 20 segundos en velocidad 1.

> Montaje del plato: en una fuente grande redonda, disponga las hojas de lechuga limpias, jugando con los colores. En el centro coloque una bola grande de helado de Roquefort, reparta las nueces, las pasas y los tomatitos para darle color y, por último, riegue con la vinagreta.

Receta de Rosario Sánchez-Guerra Martínez (Huelva)



Tiempo de preparación: Thermomix 41 m

Espárragos en "ajo pollo"

(para 4 personas)

500 g de espárragos verdes
40 g de almendras crudas
4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra para freír las almendras
1 ñora o pimiento choricero
2 dientes de ajo
50 g de aceite de oliva virgen extra
1 rebanada de pan pequeña (10 g aproximadamente)
200 g de agua
Sal al gusto
Pimienta recién molida al gusto

> Corte los extremos duros de los espárragos con las manos y deséchelos. Parta los espárragos en trozos regulares y póngalos a remojar en agua fría durante 10 minutos aproximadamente.

> Sofría las almendras en una sartén con cuatro cucharadas de aceite. Póngalas en un plato, sobre papel de cocina para que absorba el exceso de grasa y reserve.

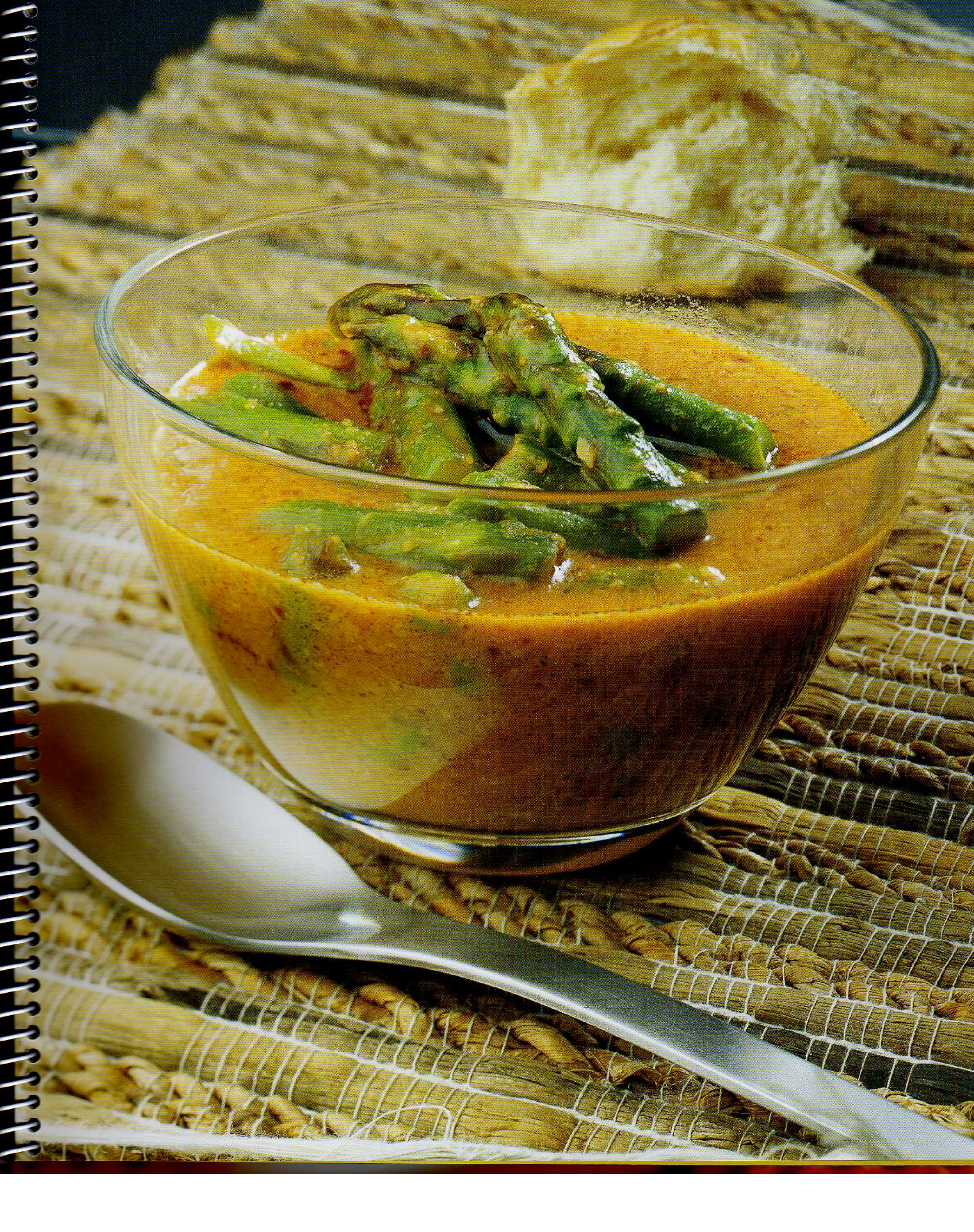
> Ponga en el vaso bien seco la ñora sin pepitas y los dientes de ajo. Triture 8 segundos en velocidades 7-9 progresivamente. Viértalo en un recipiente y reserve.

> Vierta el aceite en el vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorpore el ajo picado con la ñora y la rebanada de pan en trozos. Vuelva a programar 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Baje, ayudándose con la espátula, los ingredientes de las paredes y tapadera del vaso. Añada las almendras fritas y triture 20 segundos en velocidad 5. Compruebe que el conjunto ha quedado homogéneo

> Por último, escurra bien los espárragos en el cestillo, agréguelos al vaso y programe 3 minutos, 100°, velocidad cuchara. Añada el agua, la sal y la pimienta y programe 15 minutos, temperatura 100°, velocidad cuchara. Compruebe que han quedado tiernos. De no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.

> Sírvalos calientes.

Receta de Carmen Robles Tarrago (Granada)



Espuma de remolacha con langostinos y salsa cardenal

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 38 M

(para 12 personas)

Para la salsa cardenal:
300 g de aceite de girasol
150 g de leche
Sal al gusto
10 g de líquido de la remolacha cocida.
El zumo de ½ limón mediano

Para el recipiente Varoma:
500 g de agua
500 g de patatas peladas
12 langostinos

Para la espuma:
500 g de remolacha cocida (puede ser de bolsa)
Sal al gusto
4 claras
20 g de zumo de limón

> Para hacer la salsa cardenal: pese el aceite y reserve. Ponga en el vaso la leche con la sal y el líquido de la remolacha. Programe 30 segundos, temperatura 37°, velocidad 5.

> Cuando termine, ponga un poco de agua en el cubilete para que no se levante, programe 3 minutos, temperatura 37°, velocidad 5 y vaya echando el aceite, poco a poco, sobre la tapadera. Acabado el tiempo, añada el zumo de limón a través del bocal de la tapadera y mezcle unos segundos en velocidad 5, sin temperatura. Reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

> A continuación lave el vaso, ponga el agua y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Mientras tanto, pele las patatas y córtelas en rodajas no muy gruesas. Colóquelas en el recipiente Varoma y reserve. Acabado el tiempo, ponga el recipiente Varoma con las patatas sobre la tapadera y programe 20 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Cuando falten 5 minutos, abra con cuidado la tapadera del recipiente Varoma, e incorpore los langostinos sin pelar. Vuelva a cerrarlo.

> Cuando pare la máquina, saque los langostinos y póngalos en un recipiente con agua, hielo y sal, hasta que vaya a montar el plato. Reserve.

> Para hacer la espuma: deje enfriar las patatas. Una vez frías, póngalas en el vaso junto con la remolacha y la sal. Triture 15 segundos en velocidad 7. Baje con la espátula los restos de las paredes, cierre la tapa y vuelva a triturar 15 segundos en velocidad 10.

> Compruebe que la mezcla ha quedado fina. Ponga **la mariposa en las cuchillas**, añada las claras con el zumo de limón y programe 4 minutos en velocidad 3 1/2.

> Ponga a escurrir los langostinos en el cestillo.

> Acabado el tiempo, ponga la espuma en una manga pastelera y reserve en el frigorífico.

> Montaje del plato: pele los langostinos dejándoles solamente la aleta de la cola. Prepare unos recipientes anchos y rellénelos hasta la mitad con la espuma. Coloque sobre la misma un langostino por ración y adorne con una cucharada de salsa cardenal. Si lo desea puede acompañarlo con lechuga picada u otra verdura de su gusto.

Receta de Evangelina Isa González (Santander)



Oliaigu

Tiempo de preparación: Thermomix 50 m

(para 4 personas)

120 g de pimiento
120 g de cebolla
2 dientes de ajo
3 ramitas de perejil
100 g de aceite de oliva virgen extra
400 g de tomates de pera naturales, pelados y sin pepitas
750 g de agua
Sal al gusto
Pimienta recién molida al gusto
4 rebanadas de pan moreno

> Ponga en el vaso el pimiento, la cebolla, los ajos y el perejil. Trocéelos 4 segundos en velocidad 4. Vierta en un recipiente y reserve.

> Eche en el vaso el aceite y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los tomates junto con las verduras reservadas y programe 40 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

> Incorpore el agua, la sal y la pimienta y programe 6 minutos, 80°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara (es importante que no hierva).

> Ponga en cada plato una rebanada de pan moreno y vierta la sopa encima. Sirva.

Receta de Margarita Sansaloni Jiménez (Menorca)



Tiempo de preparación: Thermomix 57 m

Fideuá

(para 4 personas)

150 g de almejas

Para el caldo:
150 g de gambas
30 g de aceite de oliva virgen extra
500 g de agua

Para el sofrito:
1 cucharada de ñora picada
1 diente de ajo
50 g de aceite de oliva virgen extra
70 g de cebolla
50 g de pimiento rojo
50 g de pimiento verde
50 g de tomate natural triturado (de bote)
250 g de atún fresco en trozos pequeños
250 g de sepia en tiras

Para terminar:
Sal al gusto
Azafrán al gusto
250 g de fideos para fideuá

> Ponga las almejas en agua fría con sal para que suelten la arena, durante 30 minutos.

> Para hacer el caldo: pele las gambas, reserve los cuerpos y ponga las cáscaras y cabezas de las mismas en el vaso junto con los 30 g de aceite. Programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. A continuación incorpore el medio litro de agua y programe 10 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Cuele y reserve. Lave y seque bien el vaso.

> Para hacer el sofrito: ponga en el vaso la ñora y el diente de ajo y programe 8 segundos en velocidades 7-9 progresivamente. Vierta en un bol y reserve.

> A continuación, ponga en el vaso los 50 g de aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1. Cuando falte 1 minuto, incorpore la ñora y el ajo picados a través del bocal.

> Mientras tanto enjuague bien las almejas y póngalas en el recipiente Varoma. Reserve.

> Añada al vaso la cebolla y los pimientos, trocéelos 5 segundos en velocidad 3 1/2. Después ponga **la mariposa en las cuchillas**, incorpore el tomate y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, colocando el recipiente Varoma con las almejas encima de la tapadera.

> Acabado el tiempo, compruebe si se han abierto las almejas, retire el recipiente y reserve. A continuación añada el atún cortado en trozos y la sepia en tiras. Programe 5 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

> Para terminar: agregue el caldo reservado, la sal y el azafrán, programando 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando empiece a hervir, añada los fideos y programe el tiempo que indique el paquete de pasta, temperatura 100°, velocidad 1. En el último minuto incorpore los cuerpos de las gambas y las almejas a través del bocal. Deje reposar 5 minutos y sirva inmediatamente.

Receta de Trinidad Frasquet Cucart (Almería)



Tiempo de preparación: Thermomix 40 m

Macarrones con tomate

(para 4 personas)

125 g de queso (parmesano o manchego semicurado) en un trozo
100 g de jamón serrano en trozos de 1 cm de grosor aproximadamente
100 g de chorizo en rodajas de 1 cm de grosor aproximadamente
120 g de cebolla
60 g de aceite de oliva virgen extra
400 g de tomate natural triturado (de bote)
Sal al gusto
Orégano al gusto
425 g de agua
250 g de macarrones

> Ponga en el vaso el queso partido en cuatro trozos regulares y rállelo en velocidad 10 durante 10 segundos. Viértalo en un plato y reserve.

> Sin lavar el vaso, trocee el jamón con 5 ó 6 golpes de turbo. Viértalo en un plato y reserve. Seguidamente trocee el chorizo con 4 golpes de turbo. Añádalo al jamón.

> Ponga en el vaso la cebolla partida en cuartos y trocee 4 segundos en velocidad 3 1/2.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, añada el aceite y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> A continuación, incorpore el tomate junto con la sal y el orégano. Sofría todo 10 minutos en temperatura Varoma y velocidad 1.

> Acabado el tiempo, agregue el chorizo y el jamón. Rehogue 3 minutos en temperatura Varoma y velocidad 1.

> Añada el agua y programe de 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, incorpore los macarrones y programe el tiempo que indique el paquete de pasta, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Sirva los macarrones espolvoreados con el queso rallado.

Receta de M. Carmen López Acebal (Madrid)



Tiempo de preparación: Thermomix 35 m

(para 4 personas)

120 g de cebolla
2 dientes de ajo
120 g de pimiento rojo
100 g de tomate natural triturado (de bote)
50 g de aceite de oliva virgen extra
1 kg de pollo en trozos no muy grandes
1 botellín de cerveza (25 cl)
Sal al gusto
Pimienta blanca al gusto

Pollo a la cerveza

> Ponga en el vaso la cebolla partida en cuatro trozos regulares junto con el ajo, el pimiento partido en trozos de 2 cm aproximadamente, el tomate y el aceite. Trocee 5 segundos en velocidad 5 y después sofría 7 minutos en 100° y velocidad 1 1/2.

> A continuación coloque **la mariposa en las cuchillas**, añada el pollo troceado y sofríalo 3 minutos en temperatura 100° y velocidad cuchara. (Compruebe a través del bocal que la mariposa está bien encajada y gira bien).

> Por último, incorpore la cerveza, la sal y la pimienta, y termine de hacer el plato programando 20 minutos, temperatura 100°, velocidad cuchara (cuando vea que hierve mucho, retire el cubilete de la tapadera y ponga en su lugar el cestillo para que no salpique). Compruebe que el pollo está tierno pinchándolo con la punta de un cuchillo, de no ser así programe 5 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

> Sirva con una guarnición de arroz blanco, patatas fritas, etc.

Receta de Marga Muñoz Frasquet (Almería)

Tiempo de preparación: Thermomix 49 m

(para 4 personas)

60 g de aceite de oliva virgen extra
2 solomillos de cerdo enteros de 500 g cada uno, aproximadamente
120 g de cebollas
120 g de zanahorias
1 diente de ajo entero
30 g de mantequilla
100 g de vino blanco
150 g de zumo de naranja
200 g de agua
Una pizca de canela molida
1 clavo de olor
1 hoja de laurel
Sal al gusto
Pimienta negra al gusto

Solomillos de cerdo con salsa de naranja y canela

> Caliente el aceite en una sartén y dore ligeramente los solomillos, por todos los lados, dejándolos crudos por dentro. Espere a que se enfríen un poco y envuélvalos en film transparente. Colóquelos en el recipiente Varoma y reserve.

> Cuele el aceite de freír la carne y póngalo en el vaso del Thermomix junto con la cebolla cortada en trozos homogéneos, las zanahorias en rodajas gruesas y el ajo. Trocee todo 8 segundos en velocidad 4, añada la mantequilla y programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

> A continuación incorpore el vino, el zumo de naranja, el agua, la canela, el clavo, la hoja de laurel, la sal y la pimienta. Cierre, coloque sobre la tapadera el recipiente Varoma con la carne y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Compruebe el punto de cocción de la carne, pinchándola con la punta de un cuchillo y si fuera necesario, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.

> Deje enfriar la carne y córtela en rodajas. Retire la hoja de laurel de la salsa y tritúrela 1 minuto en velocidad 8. Viértala sobre la carne y sirva inmediatamente.

Receta de Trinidad Frasquet Cucart (Almería)
La fotografía de esta receta es la que aparece en portada



Atún con sabor a Huelva

Tiempo de preparación: Thermomix 25 m

(para 4 personas)

Para el recipiente Varoma:
1 kg de atún cortado en dos trozos, tipo solomillo, de 500 g cada uno
Sal, pimienta molida, orégano y cominos molidos al gusto
Dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1 hoja de laurel

Para la salsa:
200 g de aceite de oliva virgen extra
500 g de cebollas partidas en trozos
250 g de zanahorias en rodajas muy finas
500 g de agua
50 g de vinagre
100 g de vino blanco (preferentemente del Condado de Huelva)
1 hoja de laurel
1 guindilla
2 clavos de olor
6 ó 7 granos de pimienta negra
2 pastillas de caldo

> Para preparar el atún: salpimiéntelo, póngale un poco de orégano y cominos, pincélelo con el aceite y pegue en cada uno una hoja de laurel. Envuelva cada trozo en film transparente, procurando que queden bien apretados y colóquelos en el recipiente Varoma. Reserve.

> Para preparar la salsa: Ponga el aceite en el vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine el tiempo, incorpore las cebollas partidas en trozos y píquelas 4 segundos en velocidad 4. A continuación agregue las zanahorias y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

> Acabado el tiempo, añada el resto de los ingredientes, cierre la tapadera, coloque sobre la misma el recipiente Varoma con el atún y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Compruebe el punto de cocción del pescado pinchándolo con la punta de un cuchillo y si fuera necesario, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.

> Saque el atún del recipiente, desenvuélvalo y póngalo en una fuente junto con la salsa, para que vaya cogiendo el sabor. Cuando se haya enfriado, córtelo en rodajas finas y sírvalo junto con la salsa a temperatura ambiente o frío.

Receta de M. Dolores Muiños Romero (Huelva)



Tiempo de preparación: Thermomix 25 m

(para 4 personas)

1 kg de chipirones frescos, de tamaño mediano, limpios y cortados en rodajas grandes
2 ó 3 dientes de ajo enteros
4 ramas de perejil, sin los tallos
50 g de aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto
Una guindilla

Chipirones "afogaos"

> Limpie bien los chipirones y reserve.

> Ponga en el vaso los ajos y el perejil. Píquelos 4 segundos en velocidad 5.

> Baje los restos que hayan quedado en las paredes con la espátula, añada el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

> A continuación coloque **la mariposa en las cuchillas** y añada los chipirones, la sal y la guindilla. Programe 10 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

Nota: si en vez de chipirones utiliza chocos, sepia, o calamares, el tiempo puede aumentar hasta 20 minutos, dependiendo de la dureza de los mismos.

Receta de M. Consuelo Díaz Gasch (Gijón)



Pastel de cabracho

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 29 M + 2 H DE REFRIGERACIÓN

(para 4 personas)

500 g de cabracho entero o en trozos grandes
10 gambas peladas medianas
1 litro de agua para el vaso
500 g de nata líquida
6 huevos
5 palitos de cangrejo grandes o 10 pequeños
20 g de anchoas
½ cucharadita de pimienta negra
250 g de tomate frito

> Envuelva el cabracho en film transparente y póngalo en el recipiente Varoma. Reserve.

> Ponga en el vaso el agua y programe 17 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2.

> Pasados los 7 primeros minutos, coloque encima de la tapadera el recipiente Varoma con el pescado. Cuando termine el tiempo, añada al recipiente Varoma los cuerpos de las gambas y, con la máquina parada, deje reposar durante dos minutos dentro del mismo bien tapado, para que se hagan con el vapor.

> Saque el pescado, séquelo con papel y límpielo de piel y espinas. Retire el agua de la cocción.

> En el vaso vacío, ponga el pescado junto con el resto de los ingredientes. Programe 12 minutos, 90°, velocidad 4.

> Forre con film transparente un molde de plum-cake de unos 31 x 12 cm, aproximadamente.

> Acabado el tiempo, compruebe la textura y si le gustase más fino, triture en velocidad 8 ayudándose con la espátula.

> Vierta la mezcla en el molde y déle unos golpes sobre la mesa para que no queden burbujas, Déjelo enfriar en el frigorífico al menos dos horas.

> Desmóldelo y sírvalo con una salsa rosa o mayonesa.

Receta de Lilian Blanco Fernández (Gijón)



Crema de leche, cacao, avellanas y azúcar

Tiempo de preparación: Thermomix 8 m

(para 1 kg, aproximadamente)

100 g de avellanas peladas y tostadas en el horno
150 g de azúcar
100 g de chocolate fondant
100 g de chocolate con leche
100 g de chocolate blanco
200 g de leche entera
150 g de aceite de girasol

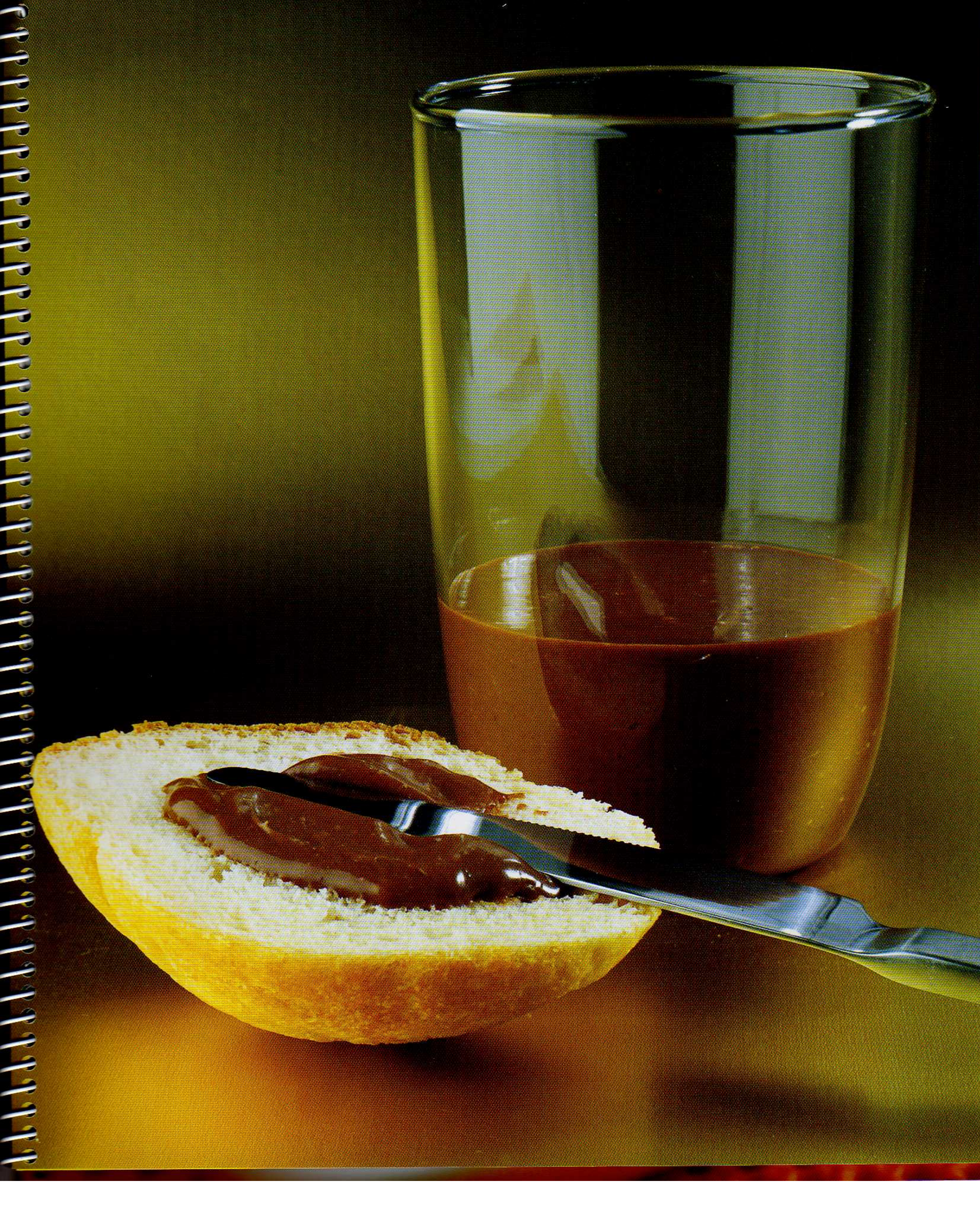
> Triture las avellanas y el azúcar programando 15 segundos en velocidad 10, para que quede muy fino.

> Añada los chocolates y triture 20 segundos en velocidad 9.

> Por último, agregue la leche y el aceite y programe 7 minutos, temperatura 50°, velocidad 4.

> Vierta la crema en un recipiente de cristal y déjela enfriar.

Receta de Rosella Conti, monitora de Pescara (Italia)



Helado de arroz con leche

Tiempo de preparación: Thermomix 8 m + 2 horas de congelación

(para 4 personas)

3 claras de huevo
Unas gotas de limón
Una pizca de sal
120 g de azúcar
500 g de arroz con leche frío (también puede ser congelado)
200 g de nata para montar

> Coloque **la mariposa en las cuchillas** y ponga en el vaso las claras junto con el limón, la sal y el azúcar para montarlas. Programe 4 minutos, 37°, velocidad 3 1/2. Acabado el tiempo, programe otros 4 minutos a la misma velocidad sin temperatura. Vierta en un bol y reserve.

> Retire la mariposa, ponga en el vaso el arroz con leche y la nata. Mezcle 30 segundos en velocidad 3 1/2 (si no quiere que se noten los granitos de arroz, triture en velocidad 7). Incorpore este preparado al bol con las claras montadas y mezcle delicadamente con la espátula hasta que quede homogéneo.

> Forre un molde de plum-cake, de unos 25 x 12 cm aproximadamente, con film transparente y vierta en él la mezcla. Manténgalo en el congelador durante dos horas como mínimo.

Sugerencia: esta es una magnifica receta de aprovechamiento. Si tiene restos de arroz con leche, añada un poco de nata y tritúrelo en velocidad 7. Congélelo en cubiteras.

Receta de Evangelina Isa González (Santander)

Bastoncitos de canela

Tiempo de preparación: Thermomix 30 s + 8 m de horno

(para 400 g aproximadamente)

100 g de almendras crudas
100 g de harina de trigo
100 g de claras de huevo
100 g de azúcar glass
5 g de canela en polvo

> Precaliente el horno a 180°.

> Ponga en el vaso las almendras, programe 20 segundos y pulverícelas en velocidad 10. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes.

> Añada el resto de los ingredientes en el mismo orden en que aparecen y mezcle 30 segundos en velocidad 5.

> Vierta la mezcla en una manga pastelera con boquilla muy fina o en un cucurucho de papel vegetal y forme bastoncitos, un poco mayores que un palillo, sobre la bandeja de horno cubierta con papel vegetal.

> Hornee los bastoncitos durante 8 minutos.

Sugerencia: puede utilizarlos para decorar helados, tartas, leche merengada, etc. Para conservarlos utilice un bote metálico o un galletero.

Receta de Rosario Sánchez-Guerra Martínez (Huelva)

Helado de arroz con leche con bastoncitos de canela >



Horchata de chufa

Tiempo de preparación: una noche de remojo + Thermomix 6 m

(para 4 personas)

250 g de chufas
500 g de agua
60 g de azúcar
250 g de cubitos de hielo

> Ponga las chufas a remojar en agua fría la noche anterior.

> Escurra las chufas y déjelas secar. Una vez secas, póngalas en el vaso y pulverice 2 minutos en velocidad 10.

> A continuación incorpore el agua y vuelva a programar otros 2 minutos a la misma velocidad.

> Cuele la horchata a través de un colador de tela (una manga de café) o una gasa. Limpie bien el vaso y vuelva a poner el líquido en el mismo, añadiendo el azúcar y los cubitos de hielo. A continuación programe 2 minutos a velocidades 5-10 progresivamente. Sirva de inmediato.

Sugerencia: también puede aromatizar la horchata con un palo de canela y cáscara de limón (tritúrelo al mismo tiempo que las chufas). Si la prefiere granizada, ponga más hielo.

Receta de Concha y Julia Coll Martí (Valencia)

Bebida isotónica

Tiempo de preparación: Thermomix 6 s

(para 4 personas)

2 zanahorias, peladas y enteras
3 limones medianos
100 g de azúcar
800 g de agua

> Ponga la máquina en marcha, en velocidad 6, y añada las zanahorias a través del bocal, para que se rallen.

> A continuación añada los limones bien lavados, sin pelar y partidos en cuartos, el azúcar y el agua. Pulse 4 ó 5 veces el botón Turbo con golpes secos.

> Introduzca el cestillo en el vaso y sujetándolo con la espátula, vierta la bebida en una jarra con hielos.

Receta de Trinidad Remírez Irisarri (Pamplona)

Horchata de chufa >



Tiempo de preparación: Thermomix 10 m + 2 horas de refrigeración

(para 4 personas)

Para el caramelo:
100 g de azúcar
Unas gotas de limón
100 g de agua

2 sobres para preparar cuajada
2 huevos
180 g de azúcar
20 g de azúcar vainillada
400 g de queso Philadelphia
500 g de leche

Flan de cuajada

> Para preparar el caramelo: ponga el azúcar y las gotas de limón en una sartén antiadherente al fuego y, cuando se haya disuelto un poco y haya tomado color, retire la sartén moviéndola e incorpore el agua. Vuelva a poner la sartén en el fuego y, cuando vea que el caramelo se oscurece por el centro, muévalo con una cuchara de madera para que se mezcle bien y no cristalice. Cuando haya tomado el punto de caramelo, retire del fuego.

> Vierta el caramelo en un molde de 30 x 20 cm aproximadamente, procurando que se impregnen bien el fondo y las paredes del mismo. Reserve.

> Ponga en el vaso del Thermomix todos los ingredientes y programe 10 minutos, temperatura100°, velocidad 3.

> Acabado el tiempo, vuelque la mezcla en el molde reservado y déjelo enfriar en el frigorífico.

Nota: si quiere, puede doblar las cantidades del caramelo y conservarlo en un frasco bien cerrado, para otras preparaciones.

Receta de Begoña Somolinos González (Madrid)

Tiempo de preparación: Thermomix 3 m + 8 horas de reposo + refrigeración 2 h aproximadamente

(para 4 personas)

1 litro de leche entera
1 Actimel
60 g de azúcar
15 g de leche en polvo

Yogur líquido

> Ponga la leche en el vaso y témplela 3 minutos a 90° y velocidad 2 1/2.

> Añada el resto de los ingredientes y mezcle 15 segundos en velocidad 3.

> Deje el vaso en la máquina con el preparado dentro, tápelo con un paño o una bolsa isotérmica para congelados y manténgalo así durante 8 horas.

> Pasado el tiempo, póngalo en el recipiente que desee y déjelo enfriar en el frigorífico durante más de 2 horas.

Receta de Trinidad Remírez Irisarri (Pamplona)



TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 37 M + 3 M HORNO

(para 4 personas)

1 barra de pan para torrijas del día anterior
1 litro de leche
150 g de azúcar
1 cáscara de limón
1 palo de canela
2 huevos
Film transparente para envolver las torrijas
Mantequilla derretida para engrasar el film
750 g de agua para el vaso
6 cucharadas soperas colmadas de azúcar
2 cucharadas soperas colmadas de canela

Torrijas

> Haga rebanadas gruesas, de 2 cm aproximadamente, con el pan y reserve.

> Ponga en el vaso la leche, el azúcar, la cáscara de limón y el palo de canela. Programe 12 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Vierta la leche en un recipiente y deje enfriar un poco.

> Bañe las rebanadas de pan en la leche (empápelas bien) y reserve.

> Ponga los huevos en el vaso y bátalos ligeramente durante 10 segundos en velocidad 5. Viértalos en un bol y reserve.

> Haga cuadrados de film transparente lo suficientemente grandes como para envolver las torrijas. Engrase el film transparente con la mantequilla derretida, ayudándose con un pincel.

> Pase las torrijas por el huevo y váyalas envolviendo, una por una, en el film engrasado. Colóquelas en el recipiente Varoma. Reserve.

> Ponga el agua en el vaso y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2. Pasados los 5 primeros minutos, retire el cubilete y coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera.

> Mientras tanto, precaliente el grill de su horno a temperatura máxima.

> Mezcle el azúcar con la canela en un plato y reserve.

> Cuando acabe el tiempo programado, desenvuelva las torrijas con cuidado y rebócelas en la mezcla de azúcar y canela. Vaya colocándolas en la bandeja del horno forrada con papel vegetal.

> Gratine las torrijas durante 3 minutos. Sáquelas, colóquelas en una fuente y deje templar.

Receta de Consuelo Lozano Muñoz (Zaragoza)

